



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIKNİK SANDVIÇLERİ

8 dilim çavdar ekmeği (bir yüzleri yağlanmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
4 kalın gravyer peyniri dilimi
2 büyük domates (çok ince dilimlenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
4 dilim tost ekmeği (her iki yüzleri yağlanmış)
4 yaprak yeşil salata (yıkayıp, silkelenerek kurulanmış)
4 tatlı kaşığı mayonez
4 dilim pişmiş beyaz tavuk eti

Dört dilim çavdar ekmeğini, düz bir yere, yağlı tarafları üste gelecek biçimde koyunuz. Üstüne tereyağı sürüp, önce peynir dilimlerini, sonra domates dilimlerini diziniz. Tuz ve karabiberin yarısını serpip, tost ekmeği dilimlerini en üste yerleştiriniz.

Yeşil salata yapraklarını ekmeği dilimlerinin üstüne koyup, ortalarına birer tatlı kaşığı mayonez yerleştiriniz. Mayonezin üstüne birer dilim beyaz tavuk eti koyup, kalan 1/2 çay kaşığı tuz ve 1/2 çay kaşığı karabiberi serpiniz.

Kalan 4 dilim çavdar ekmeğini en üste yerleştirip, hafifçe bastırınız.

Keskin bir bıçakla her sandviçi köşelemesine iki üçgene kesiniz.

Her üçgen sandviçe bir kurdan batırarak, sağlamlaştırıp, servis ediniz ya da alüminyum kağıda sararak saklayınız.